

Cuvage ble etablert i Aqvi Terme, i provinsen Alessandria i Piemonte, i 2011. Området er verdenskjent for italiensk musserende vin.

Cuvage er stolt av sitt opphav i Piemonte og fokuserer på lokale druesorter som Nebbiolo og Cortese, i tillegg til internasjonale sorter.

Cuvage ble etablert for å sette fokus på unikt terroir og for å hedre premium italienske musserende viner.

Cuvage benytter seg kun av Metodo Classico og Martinotti-metoden i deres produksjon. Vinmarkene er fordelt på fem gårder med jordsmonn som består av leire, jern og kalkstein.

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Cuvage Asti Spumante Dolce</b> - Strågul farge. Mineralsk og floral aroma. Hint av akasieblomst, vanilje og hvit pepper. Ren og frisk, preg av brioche, eple, hasselnøtt.	kr. 217,10	3790801		
<b>Cuvage Metodo Classico Nebbiolo Rosé Brut</b> - Lys rosa farge. Delikat og aromatisk duft med innslag av ristet brød, krydder og toner av rips og stikkelsbær. Frisk og fruktig smak med fine bobler som sitter lenge.	kr. 235,90	3966801	4816559	158032
<b>Cuvage des Artistes Pas Dosé Metodo Classico</b> - Strågul farge. Delikate, små bobler. Mineralsk duft med et delikat hint av brød og krydder.	kr. 608,40	7966101		



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 [www.engelstad.no](http://www.engelstad.no)